بن بریڈ

اجزاء۔

میدہ آدھ کلو

چینی دو کھانے کے چمچے

انڈا ایک عدد

نمک آدھا ٹی سپون

دودھ آدھا کپ

خشک خمیر ایک ٹیبل سپون

مارجرین دو سے تین کھانے کے چمچے

ترکیب۔

میدے میں نمک ملا کر دو بار چھان لیں۔ درمیان میں گڑھا بنا کر چینی، انڈا، خمیر اور مارجرین ڈال دیں۔ تمام اجزاء میں نیم گرم دودھ ڈالتے ہوئے مکس کر لیں(اگر ضرورت محسوس کر یں تو نیم گرم پانی بھی استعمال کر سکتی ہیں)سب چیزوں کو ملا کر گندھے آٹے جیسا کر دیں (بہت زیادہ نہیں گوندھنا ہے)موٹے کپڑے سے ڈھانپ کر کسی گرم جگہ ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ اوون کو 20منٹ پہلے 220پر جلا دیں۔ اوون کو گرم کرنے کے بعد حسب ضرورت پیڑے بنا لیں اور اوون ٹرے کو چکنا کر کے اس میں پیڑے رکھ دیں۔(اپنے پسندیدہ شیپ میں بھی بیک کر سکتی ہیں)۔

0307-8162003